|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET PEBERSUPPE**  6 personer  6 røde peberfrugt  1 rødløg, 1-2 chili  2 kartofler  1 l vand + hønsefound 1 spsk  1 kvist timian, 1 laurbærblad  Salt og peber. | Peberfrugt og løg skæres i tern. Kartoflerne rives groft. Chilien hakkes. Kom det hele i en gryde og tilsæt vand og found. Lad det koge ¾ time. Suppen blendes.  Tilsæt timian og laurbærblad og kog suppen ca 15 minutter uden låg. Tag laurbærbladet op og smag suppen til. Server kuvertbrød til. |
| **HAKKEBØF MED SAUCE BEARNAIS**  600 g hakket oksekød  Smør  BEARNAISE  1 spsk mel  1 dl vand  100 g smør  3 æggeblommer  1½ spsk bearnaiseessens  1 spsk hakket persille, eller estragon  POMMES FRITES  1 kg kartofler  Ca 1 dl olivenolie, Salt. | Form 4 bøffer af kødet. Steg dem i smør.  BEARNAISESAUCEN  Mel og vand piskes ud i en gryde til en jævning der koges nogle minutter under piskning. Smelt smørret i en anden gryde. Rør æggeblommerne i meljævningen. Blandingen må ikke koge. Rør smørret i lidt efter lidt. Smag til med bearnaiseessens og lidt hakket persille eller estragon.  POMMES FRITES  Kartoflerne skrælles og skæres i stave. Varm olien op på en god pande og kom kartoflerne på. Gå ikke fra dem. Steg til kartoflerne er gyldne og sprøde. Ca 15-20 minutter. |
| **GULERØDDER**  Ca 400 g gulerødder  Lidt olie, Salt, timian | Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Rist dem i olie ved svag varme, de skal ikke tage farve. Lad dem koge ca 5 minutter. Krydr med salt og timian. |
| **ROXYKAGE**  Ca 10 stykker  3 æg  150 g flormelis  Reven skal og saft af 1 citron  75 g hvedemel  75 g kartoffelmel  ½ tsk bagepulver  SMØRCREME  150g smør  150 g flormelis  2 tsk vaniljesukker  2 æggeblomme  ENDVIDERE  Hindbærsyltetøj  Chokoladekrymmel  200 g marcipan  Ca 100 g chokolade | Pisk æggeblommer og flormelis godt. Rør reven citronskal og citronsaft i. Bland hvedemel, kartoffelmel og bagepulver og rør det i dejen. Pisk æggehviderne stive og rør 1/3 i dejen og vend resten i. Smør dejen ud på bagepapir 25 x 25 cm. Bag ved 170 grader i ca 20 minutter. Skær kagen i 3 lige store baner.  Rør smør, flormelis, æggeblomme og vaniljesukker sammen. Læg hindbærsyltetøj på den ene bund og læg en bund over. Kom det meste af smørcremen på og læg den sidste bund over. Fordel resten af smørcremen på toppen og på siderne. Drys siderne med chokoladekrymmel.  Rul marcipanen ud til en bane der dækker toppen af kagen. Dæk kagen med marcipan. Smelt chokoladen og pynt kagen med et mønster. Sæt gerne kagen i køleskab mindst ½ time. |
| **KUVERTBRØD**  Ca 18 stk  25 g gær  1½ dl kærnemælk  1½ dl vand  2 tsk salt  1 spsk olie  Ca 500 g sigtemel  PENSLING  Sammenpisket æg, groft salt | Lun vand og kærnemælk. Udrør gær og væske i en skål. Tilsæt salt og olie. Rør melet i lidt ad gangen. Det er ikke sikkert alt melet skal bruges. Ælt dejen godt. Stil dejen til hævning ca 1 time.  Dejen slås ned og deles i 3. Udrul 3 cirkler som deles i 6 eller 8 trekanter. Form små horn ved at rulle dem sammen fra den brede side. Efterhæves ca 30 minutter. Pens med sammenpisket æg og drys med groft salt. Bages ca 10-15 minutter ved 225 grader. |